

和地ひとみレポート No.53

4年越しの検討がついにスタート・・・

老朽化により問題のあった給食センターの新設計画が決定



■学校給食衛生管理基準への対応が困難

…現在、市内に2か所ある学校給食センターは、昭和40年代から使用しているもので、開設から40年前後経過しています。東大和市はセンターによる学校給食の提供という仕組みを取り入れた市としては当時は先進的であったものの、40年近くたった今では、その施設の老朽化による問題がここ数年問題となっていました。

…現在、学校給食は文部科学省が定める『学校給食衛生管理基準』に対応した施設や運営方法などに即して提供することとなっていますが、現在の設備ではその対応も困難な状況で、職員の努力（人による工夫）によりなんとか対応している状況です。また、昨今、増加傾向にあると言われているアレルギーを持つ児童・生徒への対応については、十分な対応をするための施設もなく、献立表に食材などの詳細な情報を入れたものを、対象者に配布し、対象者の保護者などの判断により、当日のメニューを自ら食することをやめてもらうという対応にとどまっている状況です。このような状況を受け、H20年から市で検討されていた給食センターのあり方への結論が出され、7月19日に開催された市議会の全員協議会にて案が発表されました。スケジュールとしてはH24年度に基本計画の策定、住民説明、地盤調査、H25年度に設計、H26年～27年度建設となっておりH28年4月から稼働となっています。

■給食は教材の一つとされているが

…学校における給食は「教材の一つ」とされています。児童・生徒が季節の食材、地場農産物など様々な食材、料理を経験できるような献立作り、食を通して生きる力を身に付けてもらうための食育、また、日本人の食事におけるマナーを身に付けるなど、給食を通して学んでもらうことは多くあります。

…現在、東大和市では給食センターが狭いため、個々食器での提供ができていない＝お椀など個別の食器を使用するのではなく、くぼみのついたトレー1枚ですべてのメニューを提供するという状況です。日本人が食事をするうえで、器を手を持つというマナーがありますが、児童は器を手にすることができません。小・中学校9年間、そのような状況で食事をするに対して、心配をされている保護者の声が多いことも、今まで大きな問題とされていました。

■センター新設と同時に

市民に役立つ新たな給食施策の実現を

…給食センター新設にあたっては用地問題が課題となっていました。新給食センターは桜が丘の市民広場の一部を利用して建築することとなりましたが、運動グラウンドの少ない市内で、グラウンドを削るということに対しては、多くの議論がなされました。その中で、現給食センターの問題を最小限の敷地で解決する方法がなんとか見つかかり、今回の決定となりました。

…また、給食センターは災害時の炊き出しの場としての機能も合わせもちます。その場合、避難場所になる学校すべてに給食室があることが理想です。今回の給食センターの新設にあたっては各校に給食室を設ける『自校方式』、近隣の学校でグループを組み親校で調理を行い、子校に配送する『親子方式』、市内全校分の給食を一括調理し各校に配送をする『センター方式』を検討。各方式のメリット、デメリットを検討してきましたが、センター方式以外の2方式については、建設コスト、建設場所（用地）の確保、また、建設後の運営効率を考慮した中、センター方式を取ることに決定しました。

…今回の新給食センター建設費は25億3,200万円。その規模は最大調理能力8,000食です。もちろん個々食器の導入やアレルギー対応も実現化される計画となっています。

…一方でこの事業は市民一人あたり約3万円の負担となる事業です。また、先のとおり、市内でも貴重な運動グラウンドを削減しての事業となります。

給食センターは教育的な目的を果たすことが第一義ですが、災害時の炊き出し場所という面もさることながら、市民全体により有効な事業となるような工夫が必要です。昨今は献立に特色を出すことで地産地消の推進、農業の見直し、ご当地メニュー作りなど、給食を利用して町を活性化し、ブランド化にまでつなげている自治体も多くあります。今回の給食センター新設では、ハード面（建物）だけではなく、その施設を利用した新たな施策もスタートし、センターができたことを市民全体が良かったと思える拠点に発展させていくように、今後はその計画が進む中でその詳細を注視し、様々な提言を市にしていきたいと思っています。